

Husqvarna

BRUKSANVISNING

S

BRUKSANVISNING

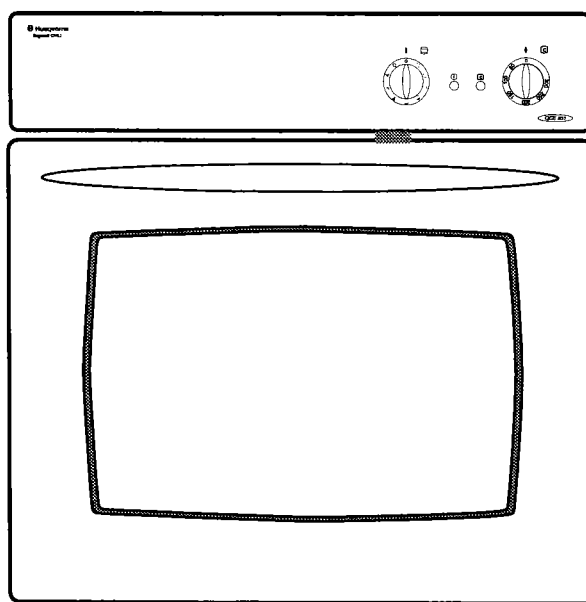
N

KÄYTTÖ- JA ASENNUSOHJE

FIN

BRUGSANVISNING

DK



Inbygggnadsugn
Innbygningsovn
Kaapistoon asennettava uuni
Indbygningsovn

QCE 531

315 3070 03 /05.98.wel

Innehållsförteckning

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Säkerhetsinformation | 3 |
|-----------------------------------|----------|

FÖR ANVÄNDAREN

| | |
|------------------------|--|
| Beskrivning av: | |
|------------------------|--|

| | |
|--------------------------|---|
| Panelen | 4 |
| Luckspärr | 5 |
| Ugnens ventilation | 5 |

| | |
|--|----------|
| Före första användning av ugnen . | 6 |
|--|----------|

| | |
|--------------------------------|---|
| Rengör ugn och tillbehör | 6 |
| Värm upp ugnen | 6 |

| | |
|------------------------------------|----------|
| Bekanta dig med ugnen | 7 |
|------------------------------------|----------|

| | |
|---------------------------|---|
| Tillbehör | 7 |
| Placering av plåtar | 7 |
| Funktionsvredet | 8 |
| Temperaturvredet | 8 |
| Kontrolllampa | 8 |
| Termostatlampa | 8 |

| | |
|----------------------------------|----------|
| Så här använder du: | 9 |
|----------------------------------|----------|

| | |
|------------------------------------|----|
| Över/undervärme | 9 |
| Över- alternativt undervärme | 9 |
| Varmluft | 9 |
| Pizza/paj | 9 |
| Grillning | 10 |
| Gratinerings | 10 |

| | |
|---------------------------|-----------|
| Tips och råd | 11 |
|---------------------------|-----------|

| | |
|--|----|
| Allmänt om bakning | 11 |
| Bakning med varmluft | 11 |
| Falsplacering | 11 |
| Allmänt om bakplåtar och långpanna | 11 |
| Stekning | 11 |
| Upptining/värmning med varmluft | 11 |

| | |
|-----------------------|-----------|
| Tabeller | 12 |
|-----------------------|-----------|

| | |
|--------------------|----|
| Bakning | 12 |
| Ugnsrätter | 13 |
| Grillning | 13 |
| Gratinerings | 13 |
| Pizza/paj | 13 |

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Skötsel och rengöring | 14 |
|------------------------------------|-----------|

| | |
|-------------------------|----|
| Ugnen | 14 |
| Ugnens tak | 14 |
| Panel och front | 14 |
| Ugnsutrustningen | 15 |
| Byte av ugnslampa | 15 |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Om ugnen inte fungerar | 16 |
|-------------------------------------|-----------|

| | |
|-------------------------------|----|
| Praktiska problem | 16 |
| Tekniska problem. | 17 |
| Service och reservdelar | 17 |
| Konsumentköp EHL | 17 |
| Konsumentkontakt | 17 |

FÖR INSTALLATÖREN

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Tekniska data QCE 531 | 18 |
|------------------------------------|-----------|

| | |
|---------------------------|-----------|
| Installation | 19 |
|---------------------------|-----------|

| | |
|----------------------------|----|
| Transportskador | 19 |
| Emballage | 19 |
| Inbyggnad av ugnen | 19 |
| Elektrisk anslutning | 19 |

Säkerhetsinformation



Ugnen får endast användas i enskilt hushåll och för normal hushållsanvändning. Den uppfyller internationella säkerhetsföreskrifter och kvalitetsnormer. Samtliga säkerhetsåtgärder kan dock inte till fullo eliminera alla olycksrisker.

Läs därför noga igenom anvisningar, råd och varningstexter innan du installerar och börjar använda ugnen. Ge speciellt akt på texter med en varningstriangel för att undvika skador på person eller egendom.

Installation

- Ur säkerhetssynpunkt bör ugnen byggas in i anpassat inbyggnadsskåp.
- Ingrepp i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra ugnen samt leda till skada på person och/eller egendom.
- Kontrollera att ugnens elsladd inte kommer i kläm vid installationen av ugnen.
- Skruva fast ugnen i inbyggnadsskåpet för att undvika att den tippar vid onormal belastning.
- Använd alltid väl isolerande grytvantar och ta ett stadigt tag i det som skall tas ut ur ugnen.
- Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.
- Kontrollera att inte sladden till en i närheten ansluten elektrisk apparat kläms i en varm ugnslucka.

Barn

- Kontrollera att luckspärren är i funktion och att den fungerar. Låt inte småbarn leka med eller röra reglage och lucka.
- Håll ugnen under uppsikt då den värms upp före första användning. Det finns risk för brännskador.
- Se till att barn inte finns i närheten när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Ugnen och luckans insida är mycket varm och kan vid beröring ge brännskador.

Användning

- Före första användning skall ugnen värmas upp. Vädra köket. Var försiktig! Ugnen blir mycket varm.
- Lägg inte aluminiumfolie på ugnens botten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.
- Använd endast kärl av material som är avsett för tillagning i ugn. Kontrollera kärltillverkarens anvisningar.

Rengöring

- Se till att ugnen svalnat av innan rengöring sker.
- Håll alltid ugnen ren. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
- Det är absolut förbjudet att rengöra ugnen med hjälp av en ång- eller högttryckstvätt.

Underhåll och service

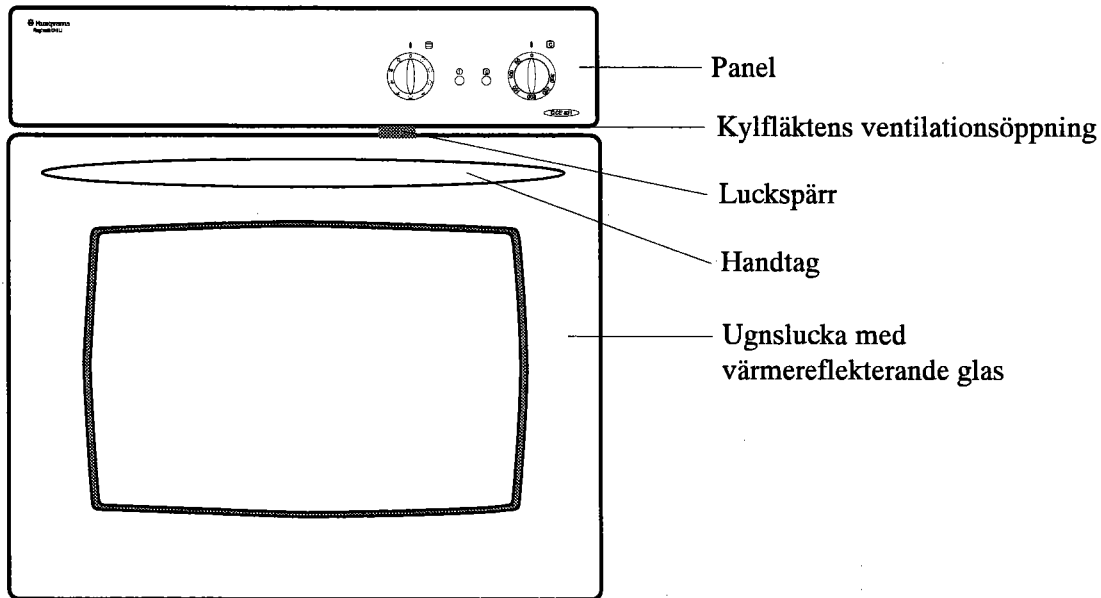
- Dra ut stickkontakt eller skruva ur säkringen före byte av trasig lampa.
- Service och ev reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

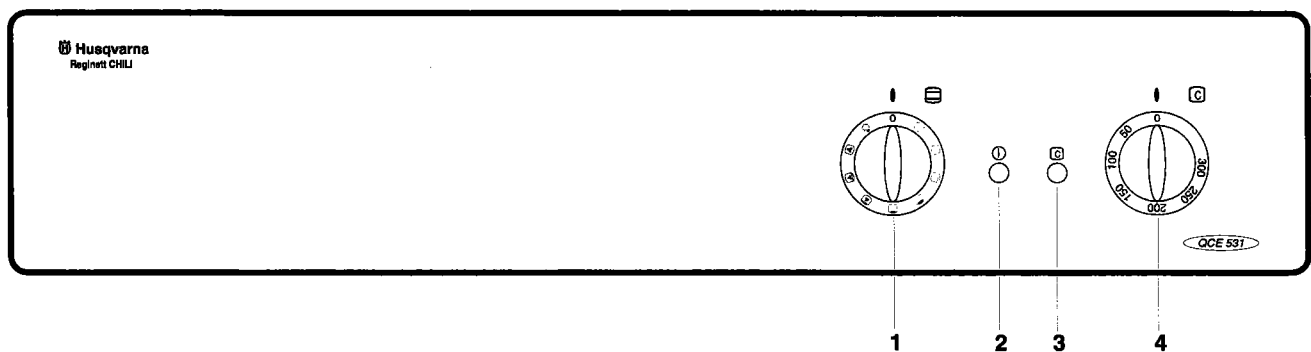
- Förhindra olyckor med den skrotade ugnen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära ugnens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren ur funktion. Kontakta din kommun för information om var du kan lämna in din ugn.

Beskrivning av ugnen

Ugnen



Panelen



1. Funktionsvred
2. Kontrollampa
3. Termostatlampa
4. Temperaturvred

Luckspärr

Barn är nyfikna av naturen och intresserade av det mesta, även ugnen.

Se till att luckspärren är i funktion så att inzte små barn kan öppna ugnsluckan.

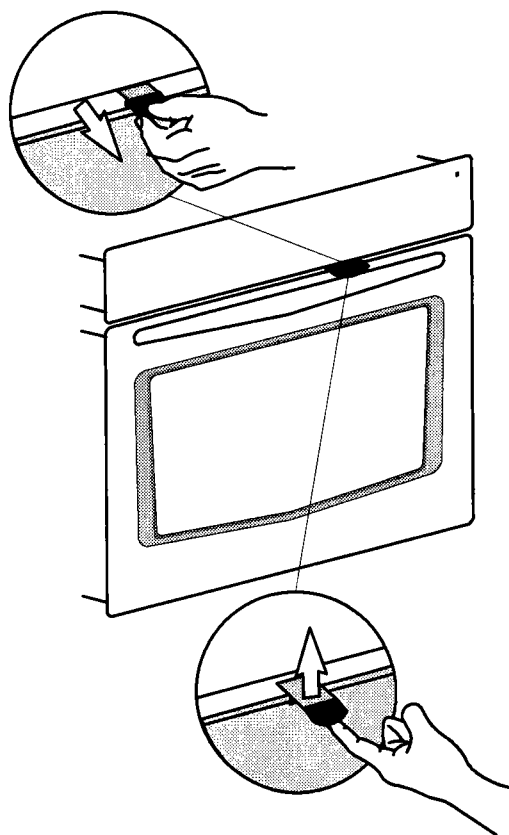


När spärren kopplas in måste ugnen vara sval, annars risk för brännskador.

Koppla in luckspärren genom att lyfta spärren och dra fram spärren (se fig.) OBS! Öppna först luckan.

Öppna luckan (om spärren är inkopplad) genom att trycka spärren uppåt (se fig.).

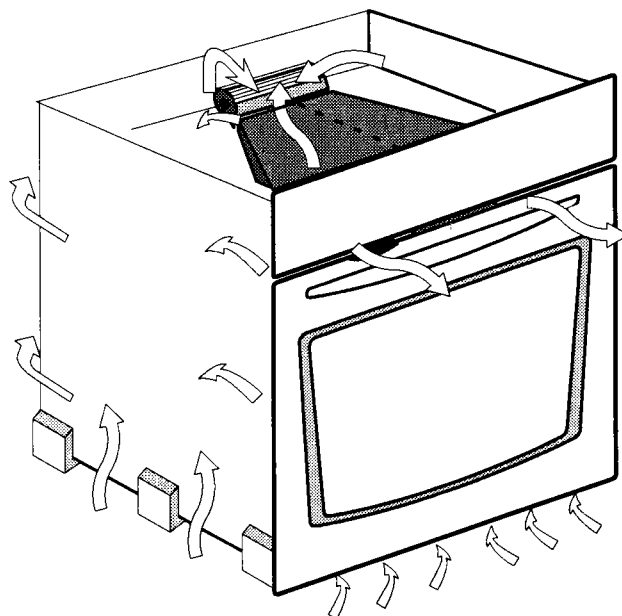
Koppla ur luckspärren genom att lyfta upp och skjuta in spärren till stopp.



Ugnens ventilation

Ugnen har en kylfläkt som för bort ånga som bildas i och runt ugnen.

Fläkten startar när du väljer en ugnsfunktion. Den är termostatsbyrd, vilket innebär att den kan gå en stund efter det att ugnen stängs av om ugnen varit inkopplad under lång tid.

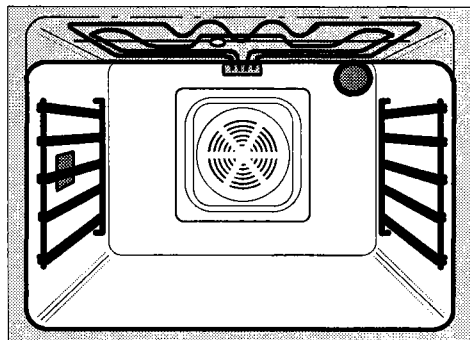


Före första användning av ugnen

Rengör ugn och tillbehör

Diska plåtar, galler och långpanna med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Torka av ugnens insida, panel och lucka med varmt vatten. För att få bättre insyn i ugnen under rengöringen, vrid funktionsvredet till symbolen "lampa" så tänds belysningen i ugnen utan att elementen kopplas in.



Värm upp ugnen



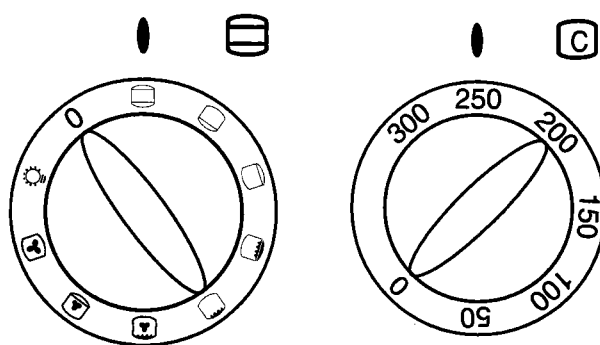
När du värmer upp ugnen håll små barn borta från ugnen eftersom den blir mycket varm.

Se till att ugnen är tom och luckan stängd. Ventilera väl med hjälp av t ex köksfläkt eller öppna fönstret.

Gör så här:

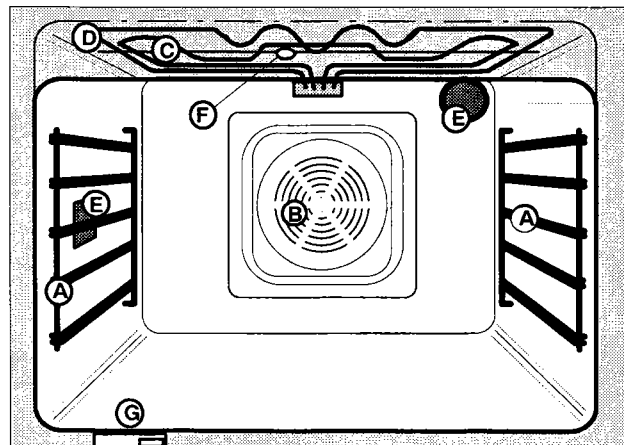
1. Vrid funktionsvredet till läge Över/under-värme.
2. Vrid temperaturvredet till 250°C.
3. Ugnen skall vara inkopplad i 60 minuter.
4. Låt ugnen svalna. Torka därefter ugn, stegar och lucka med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.

En obehaglig lukt uppstår på grund av att små rester av olja från tillverkningen finns kvar på elementen.



Bekanta dig med ugnen

- A Löstagbara ugnsstegar.
- B Varmluftsfäkt och ringelement.
- C Grillelement.
- D Takelement (bottenelementet ej synligt).
- E Ugnsbelysning.
- F Ventilationsöppning med självrengörande filter.
- G Dataskylt



Tillbehör

Följande utrustning medföljer ugnen:

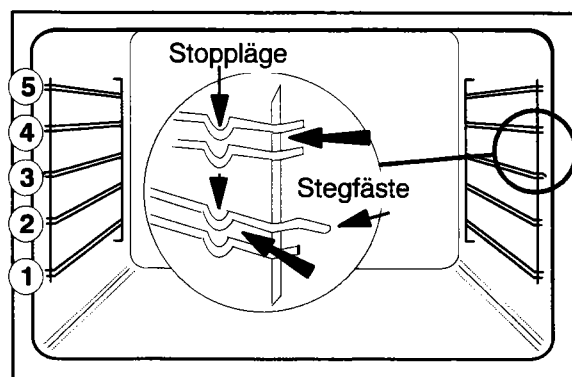
- 1 Galler
- 2 Emaljerade bakplåtar
- 1 Emaljerad långpanna

Ugnsstegarna

Stegarna har 5 st falsar.

Viktigt! Placera plåtar/långpanna och galler enligt bilden så erhålls ett automatiskt tippskydd.


Se vidare i tabellerna, rekommenderade falsplaceringar.





Funktionsvredet


Detta vred kan vridas åt vänster eller höger.


0 Ugnen avstängd


 **Ugnsbelysning**, Lampan i ugnen tänds men inga element kan kopplas in

 **Varmluft** - Ringelement och varmluftsfläkt

 **Pizzaläge** - Varmluft och undervärme

 **Gratinering** - Min-grill och varmluftsfläkt (Varmluftsgrillning)

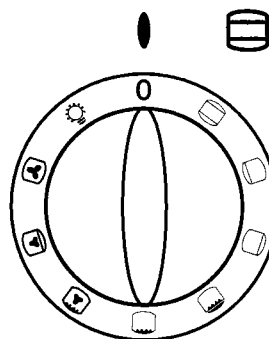
 **Min-grill** - Det inre elementet i taket (grillelement) inkopplat

 **Max-grill** - Båda grill- och takelementen

 **Övervärme** - Takelement

 **Undervärme** - Bottenelement

 **Över / undervärme** - Tak- och botten-element



Temperaturvredet

Vredet kan endast vridas åt höger.

Du kan välja en ugnstemperaturen från 50 - 300°C.
Nollställ vredet när ugnen inte används.

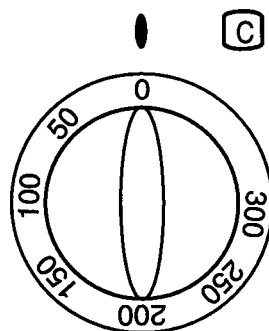
Kontrollampa

Denna lampa tänds så fort en ugnsfunktion väljs (ej ugnsbelysning).

Termostatlampa

Lampan tänds när en temperatur ställs in och slockar vid uppnådd temperatur.

Under gräddningen kommer lampan att tända och släckas, allt eftersom termostaten kopplar in och ur elementen för att hålla den inställda temperaturen.



Så här använder du:



Ugnen blir varm under användning, håll små barn under uppsikt.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Emaljen kan skadas på grund av överhettning.

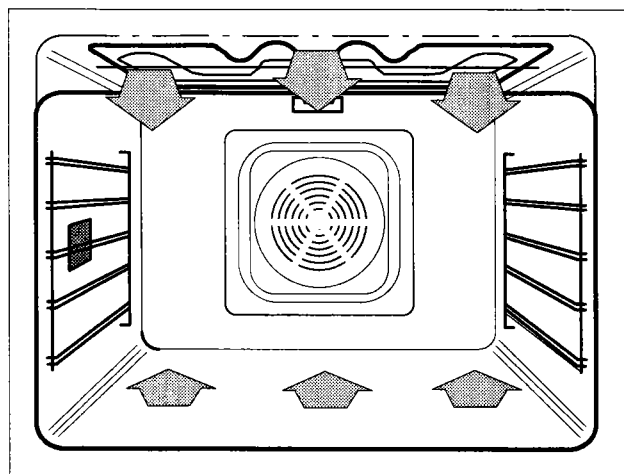
Över/undervärme



Tak- och bottenelement är inkopplade. Kan användas vid all matlagning och bakning.

Välj en temperatur mellan 50 och 300°C.

Resultatet kan påverkas av inställd temperatur, formars material och färg. Ljusa aluminiumformar ger i regel ljusa resultat medan mörka formar kan ge ett lite för mörkt resultat om inte temperaturen sänkas med ca 10 - 15°C.



Över- alternativt undervärme



Används som ett komplement till funktionen över/undervärme då extra värme och färg behövs i slutet av gräddningstiden på ovan- resp undersidan. Efter som ugnseffekten är låg skall inte denna funktion användas vid uppvärmning av ugnen.

Varmluft

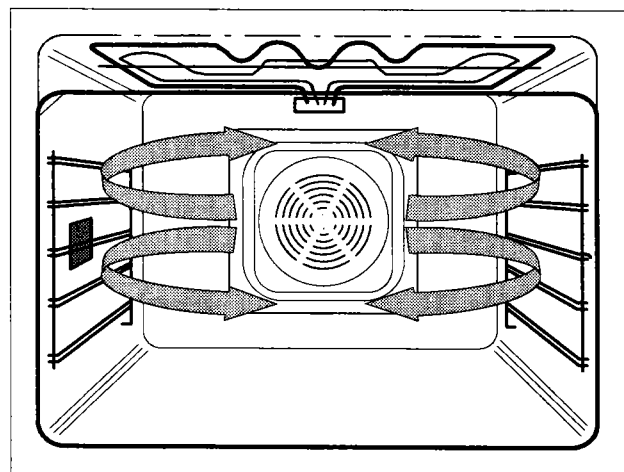


Den varma luften cirkulerar i ugnen. Matlagning och bakning blir mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid.

Placera plåtarna så att luften kan cirkulera samt att jäsdegare och sockerkakor har plats att höja sig under gräddningen. Temperaturen skall vara ca 15-20 % lägre än vid över/ undervärme. Vid bakning bör ugnen vara uppvärmd men vid matlagning kan start ske från kall ugn.

Välj en temperatur mellan 50 och 200°C.

Viktigt! Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas inte varmluft. En för hög ugnstemperatur ger ojämn färgsättning (se vidare under tips och råd).





Pizza/paj

Lämplig till degar som innehåller lite eller mycket lite socker, rätter/bakverk som innehåller frukt eller fuktig fyllning som t.ex pizza.

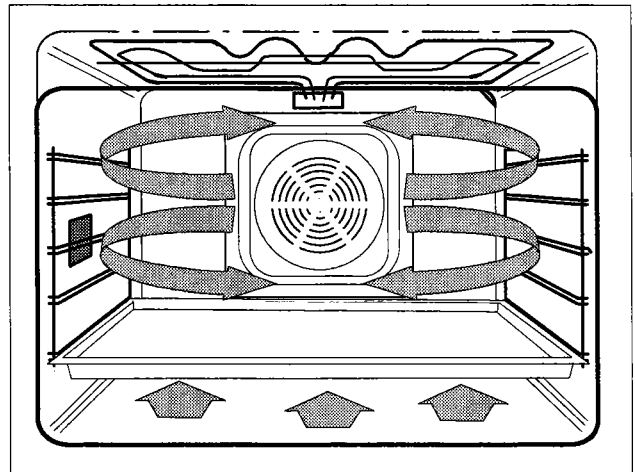
Strålningsvärmen från underelementet ger en extra spröd och färgsatt botten.

Önskas en maximal påverkan av undervärmen placeras plåten/gallret på fals 1.

Välj ca 15 - 20 % lägre temperatur (varmluft).

En djupfryst färdig pizza kan med fördel sättas in i kall ugn. Under uppvärmningen tinar pizzan skonsamt.

När du använder denna funktion kan tillagning ske i två nivåer men endast den understa plåten påverkas av den extra undervärmen.



Grillning



Grilla med stängd ugnslucka och ha alltid ugnen under uppsikt vid grillning.

Använd funktionen "Min-grill" när du grillar mindre mängder och "Max-grill" när du grillar stora mängder eller rostar många skivor bröd.

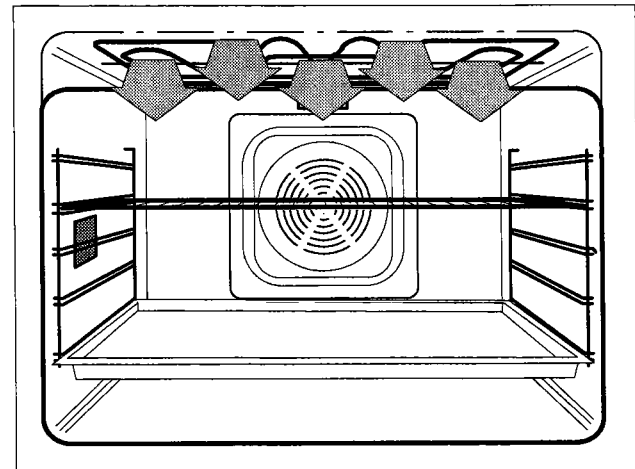
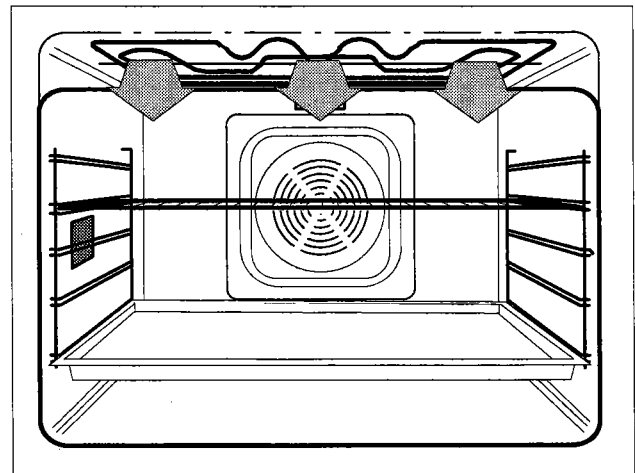
Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det du skall grilla inverkar på tiden och resultatet.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Placera alltid en folieklädd långpanna under gallret, på fals 1 eller 2 för att samla upp fettstänk m m. Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Börja grilla efter 5 minuters uppvärmning.

Elementet/en skall vara helt röda.

Passa noga och vänd minst en gång. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.

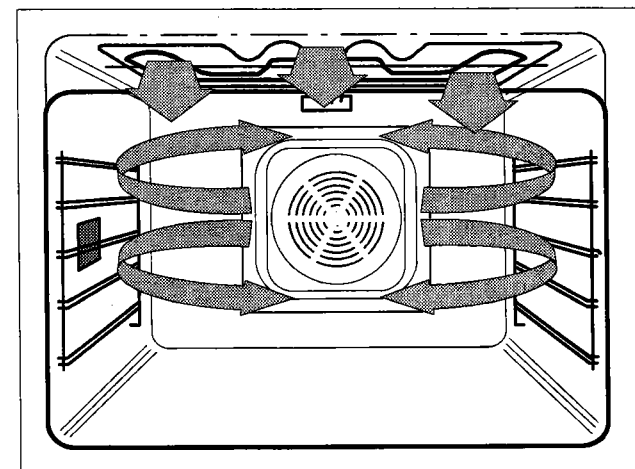


Gratinerer



Grillelementet är inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma. Utmärkt att använda till griljering av julsinka, som ska ha färg runt om, gratänger och varma smörgåsar.

När denna funktion används för varmluftsgillning av t ex hel kyckling skall en långpanna placeras på fals 1.



Tips och råd

Allmänt om bakning

Tänk på att kontrollera gräddningstiden när du börjar använda en ny ugn. I många äldre recept finns ofta angivet en något hög ugnstemperatur.

I dagens moderna ugnar sker gräddningen vid lägre temperatur. Sänk därför temperaturen om gräddningstiden är för kort. En för hög temperatur ger bl a ett ojämnare resultat.

Varmluft

Utnyttja varmluften till att laga mat på flera plåtar/galler samtidigt. Du kan blanda olika rätter, t ex förrett, huvudrätt och dessert så länge de kräver samma ugnstemperatur. Men tiden i ugnen kan variera för de olika rätterna.

Bakning med varmluft

Färgsättning sker när en ytas temperatur stiger och fukt försvinner.

- Med varmluft blir färgsättningen något annorlunda. Den varma luften cirkulerar och påverkar ytans temperatur runt om. Vid färgsättning av t ex bullar, kan sidorna därför få lite mer färg än toppen.
- Bullar/bröd måste vara väljasta. För dåligt jästa bullar t ex blir lätt missformade vid gräddningen och ojämnt färgsatta.
- Placera inte bullarna för tätt på plåten. Om bullarna står för nära varandra och jäser ihop, kan inte luften cirkulera runt bullen.
- Kontrollera gräddningstiden och ta inte ut plåten för tidigt. Färgsättningen sker olika fort i början av gräddningen. Vissa bullar kan ha fått färg, medan andra är ljusa, efterhand sker en viss utjämning.
- Med för hög ugnstemperatur blir färgsättningen ojämn, ytterkanterna brända, höjden dålig på matbröd och sockerkakor spricker.
- Placera helst matbröd/sockerkakor i luftens riktning, d.v.s. brödet/formens kortsida mot luckan.

Falsplacering

- 1 nivå (plåt eller låg form) Fals 2, alt 3
- 1 nivå (hög form) Fals 1, alt 2
- 2 nivåer Fals 4 + 2, alt 4 + 1
- 3 nivåer (plåt) Fals 1, 3 och 5

Se vidare rekommendationer i tabellerna.

Allmänt om bakplåtar och långpanna

Dessa kan slå sig om de utsätts för stora temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av bakverk. Oftast försvinner skevheten när plåten svalnat.

- Placera inte en het plåt/långpanna på exempelvis en kall diskbänk.
- Håll inte t ex kall pannkakssmet i en het långpanna.
- Det är bättre att grädda t ex två limpor på en plåt, än en stor mitt på plåten.
- En djupfryst pizza, direkt från frysen, innebär stora spänningar i plåten och därmed risk för skevhet.

Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i över/ undervärme och varmluft. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in och bränner fast.

Vid ugnsbakning av julskinka bildas det i regel mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Om du använder en stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen skall öppnas.



Upptining med varmluft



Välj varmluft. Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t ex rulltårta, skall temperaturvredet vara nollställt.



Upptining/värmning med varmluft

Välj varmluft och temperaturen 180°C. Maten tinas i täckta formar. Om du använder plastkärl, kontrollera att det tål minst 200°C. Placera formarna på ugnsgaller/hålpåse i en eller flera nivåer. Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda en stektermometern för att värma till lagom ämtemperatur.


Tabeller



| Bakning | Över/under  | | | Varmluft *  | | | | |
|--|--|-----------|----------------|--|-----|-------|-----------|---------------|
| | Fals | Temp °C | Tid ca.min. | Fals 1 nivå 2 nivåer 3 nivåer | | | Temp °C | Tid ca.min |
| Matbröd | | | | | | | | |
| Mörka portionsbröd | 2 - 3 | 200 - 210 | 12 - 15 | 3 | 1+4 | --- | 185 - 200 | 15 - 18 |
| Ljusa portionsbröd | 2 - 3 | 210 - 220 | 8 - 12 | 3 | 1+4 | --- | 190 - 200 | 12 - 15 |
| Formbröd ** | 1 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | 1+4 | --- | 180 - 190 | 35 - 45 |
| Lätta limpor | 2 | 190 - 210 | 30 - 40 | 2 | 1+4 | --- | 180 - 190 | 35 - 45 |
| Tunga limpor | 1 - 2 | 180 - 200 | 45 - 65 | 2 | 1+4 | --- | 170 - 190 | 45 - 65 |
| Hålkakor, tekakor | 2 - 3 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | 1+4 | --- | 190 - 200 | 14 - 16 |
| Vetebröd | | | | | | | | |
| Bullar | 2 - 3 | 210 - 220 | 8 - 12 | 2 - 3 | 2+4 | --- | 180 - 190 | 12 - 14 |
| Längder, kransar | 2 | 190 - 200 | 18 - 25 | 2 | 1+4 | --- | 180 - 190 | 20 - 25 |
| Mjuka kakor | | | | | | | | |
| Muffins | 3 | 190 - 200 | 12 - 15 | 3 | 2+4 | --- | 180 - 190 | 12 - 15 |
| Rulltårta | 2 - 3 | 220 - 230 | 6 - 8 | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tårtbotten | 2 | 180 - 190 | 30 - 40 | 2 | 1+4 | --- | 170 - 180 | 30 - 40 |
| Mjuk kaka med lite fett** | 1 - 2 | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 | 1+4 | --- | 170 - 180 | 35 - 45 |
| Mjuk kaka med mycket fett** | 1 - 2 | 170 - 180 | 50 - 60 | 2 | 1+4 | --- | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Småkakor | | | | | | | | |
| Mördegskakor | 3 | 170 - 190 | 8 - 15 | 3 | 2+4 | 1+3+5 | 160 - 180 | 8 - 15 |
| Pepparkakor | 3 | 180 - 190 | 5 - 8 | 3 | 2+4 | 1+3+5 | 170 - 180 | 7 - 10 |
| Maränger | 3 | 80 - 100 | 50 - 60 | 3 | 1+4 | --- | 80 - 100 | 50 - 60 |
| <i>* Att baka med varmluft skiljer sig från över-/undervärme. Bl a. sker en annan typ av färgsättning. Läs mer om varmluft under avsnittet "Tips och råd".</i> | | | | | | | | |
| <i>** Används mörk bakform, placera formen alltid på galler och fals 2. Välj temp. 160 - 180 °C</i> | | | | | | | | |

| Ugnsrätter | Över/under  | | | Varmluft  | | | |
|---|--|-----------|------------|--|-----|-----------|------------|
| | Fals | Temp °C | Tid ca.min | Fals 1 nivå 2 nivåer | | Temp °C | Tid ca.min |
| Äggstanning | 2 | 160 - 170 | 35 - 45 | 2 | 1+4 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Suffléer | 2 | 180 - 190 | 30 - 50 | | | --- | --- |
| Ugnspannkaka, omelett | 2 | 200 - 210 | 20 - 25 | 2 | 1+4 | 190 - 200 | 25 - 30 |
| Gratänger | 2 | 190 - 210 | 30 - 50 | 2 | 1+4 | 175 - 200 | 30 - 50 |
| Lasagne | 2 | 190 - 200 | 55 - 65 | 2 | 1+4 | 170 - 180 | 55 - 60 |
| Pizza,bakad i långpanna | 2 | 210 - 220 | 20 - 22 | 3 | 1+4 | 190 - 200 | 18 - 20 |
| Steknig av hel fisk ca 1 kg | 2 | 200 - 225 | 20 - 30 | 3 | | 185 - 210 | 20 - 30 |
| Kokning av fisk utan folie | 2 | 100 | 50 - 70 | 2 | 1+4 | 100 | 50 - 70 |
| Kokning av fisk med folie | 2 | 200 | 30 - 50 | 2 | 1+4 | 185 | 30 - 50 |
| <p>När du steker eller kokar fisk i ugnen, är tillagningstiden beroende på fiskens ryggtjocklek. Ju tjockare fisk desto längre tid. Fisken är färdig när fiskkötet är vitt och ogenomskinligt. Prova vid ryggbenet med en gaffel.</p> | | | | | | | |


| Stekning | Över/under  | | Varmluft  | | Innertemp. i kött °C | Ca.tid, min för 1 kg |
|----------------------------|--|----------|---|---------|-------------------------|-------------------------|
| | Fals | Temp. °C | Fals | Temp °C | | |
| Typ av kött | | | | | | |
| Rostbiff | 2 | 125 | 2 | 120 | 55 - 60 | 75 - 85 |
| Nöstek, rosa | 2 | 125 | 2 | 120 | 65 | 90 - 120 |
| Nöstek, genomstekt | 2 | 125 | 2 | 120 | 70 - 75 | 100 - 130 |
| Skinkstek | 1 | 170 | 2 | 160 | 80 | 90 - 105 |
| Karré med ben | 1 | 170 | 2 | 160 | 85 | 105 |
| Revbenspjäll, tjocka | 2 | 175 | 1+ 4 | 165 | --- | 90 |
| Rimmad skinka i folie | 2 | 170 | 2 | 160 | 73 - 75 | 60 - 70 |
| Lamm/kalvstek, rosa | 2 | 170 | 2 | 160 | 70 | 90 |
| Lamm/kalvstek, genomstekt | 1 | 170 | 2 | 160 | 75 | 105 |
| Hel kyckling | 2 | 190 | 2 | 180 | 85 | 50 - 60 |
| Kyckling/kalkonbröst, filé | 2 - 3 | 220 | 2 | 200 | 75 | --- |
| Kalkon, hel eller halv | 1 - 2 | 170 | 1 - 2 | 160 | 90 | 45 - 55 |

Använd en ugnsfast form, som passar till storleken på köttet. så slipper du vidbränd sky.
Se till att spetsen på stektermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.

| Gratinerung  | Fals | Temp.°C |
|---|---|-----------|
| Varma smörgåsar | 3 - 4 | 200 - 225 |
| Gratänger, färgsättning | 2 - 3 | 200 - 210 |
| Julskinka, griljering | 1 - 2 | 185 - 200 |
| Bakning av brödkakor med kort gräddningstid, ca 4-6 min. | Plåt på fals 2, lägg in bröd på plåt vid gräddning. | 225 - 250 |
| Kyckling (900 - 1000 g) | På fals 2 med långpanna under. Tid : 45 - 50 min. Vänd efter 25 min. | 160 |

| Grillning   | Fals | Temp.°C | Ca min, sida 1 | Ca min, sida 2 |
|---|------|---------|----------------|----------------|
| Kotletter, 4 st ca: 1,5 cm | 5 | 275 | 10 - 12 | 8 - 10 |
| Biffar, 3 - 4 st ca: 1,5 cm | 5 | 275 | 6 - 8 | 4 - 6 |
| Kyckling i halvor, 2 st | 4 | 250 | 14 - 16 | 12 - 14 |
| Grillkorv, 6 st | 5 | 250 | 6 - 8 | 4 - 6 |
| Rostat bröd | 5 | 250 | 1-2 | □ - 1 |

Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Grilltiden varierar beroende på mängd och tjocklek på det som grillas.
Tjockare biff eller kotlett grillas på fals 4 och gallret vänds upp och ner.
Öka tiden något när större mängder skall grillas och då Max-grill används.

| Pizza/paj  | Fals | Temp.°C | Ca.tid, min |
|---|-------|---------|-------------|
| Spenat och ostpaj | 1 - 2 | 180 | 40 - 50 |
| Mazarinkaka, fruktpaj | 1 - 2 | 170 | 35 - 45 |
| Pizza i långpanna | 2 | 200 | 18 - 20 |
| Pizza, rund på plåt | 2 | 210 | 10 - 12 |
| Pan-pizza, bakad i rund form | 2 | 210 | 16 - 20 |
| Pitabröd | 2 - 3 | 240 | 6 - 8 |

Placera en ugnsfast glas-eller keramikform samt mörk pajform på ett galler.
Pajskal behöver inte förgräddas.

Skötsel och rengöring

Ugnen



Se till att ugnen är tillräckligt avsvältnad så att ingen risk för brännskador finns.

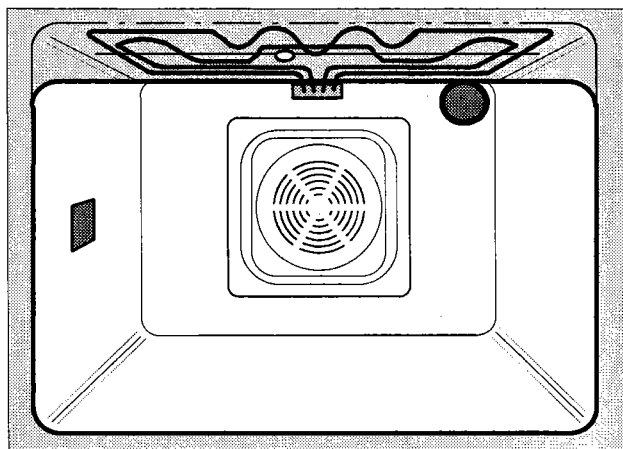
Slät emalj

Ugnens botten har en speciell "Easy Clean" emalj som underlättar rengöringen.

Torka ur ugnen efter användning medans den fortfarande är varm med fuktig trasa och handdiskmedel.

Gör så här om den är mycket smutsig:

1. Lossa spill eller överkok som sitter fast på ugnsbotten med hjälp av t ex en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100° C och över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



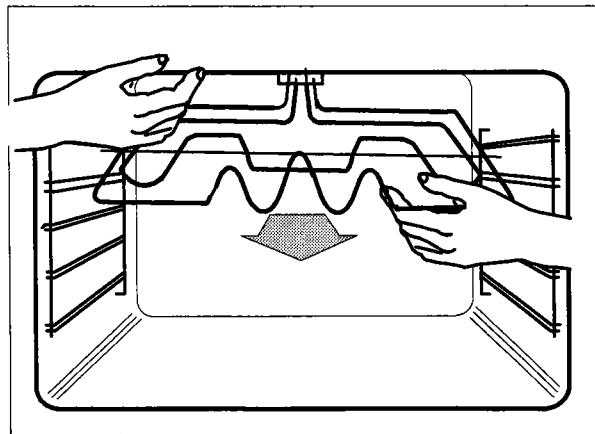
Ugnens tak

För att underlätta rengöringen av ugnens tak kan detta elementet fällas ner en bit.



Ur säkerhetssynpunkt skall ugnen först kopplas ur. Dra ut stickkontakten eller skruva ur säkringen.

Sätt tummarna mot ugnens överkant och ta tag i elementet. Dra det utåt tills det släpper från fästet i ugnskanterna. För försiktigt ner elementet och rengör taket. Torka torrt innan du för elementet tillbaka och trycker in det ordentligt i sitt fäste.



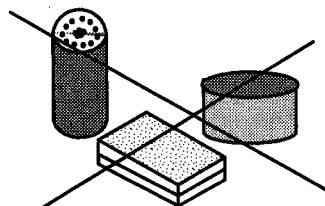
Panel och front

Rengör ytorna med en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel.

Efter rengöring torka torrt med en mjuk, ren trasa.



Använd aldrig skurmedel eller repande rengöringsmedel. Ytorna kan skadas.



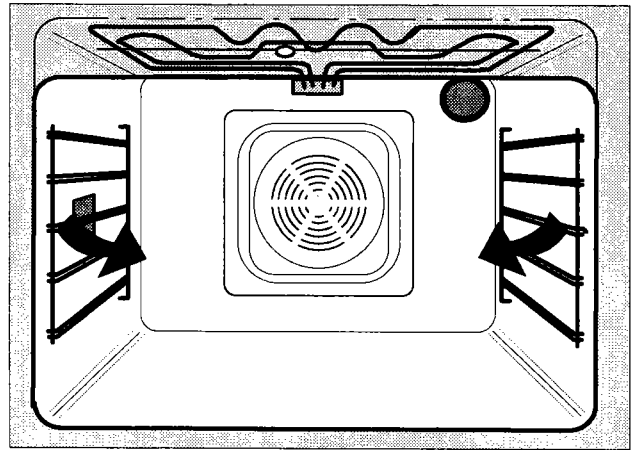
Ugnsutrustningen

Stegarna lossas genom att dra de innåt ugnen tills de släpper sitt fäste. Diskas i diskmaskin men vid kraftig nedsmutsning behöver de ligga i blöt och sedan rengöras ev med tvålull.

Montering sker genom att först haka fast de och sedan trycka in de på plats igen.

Emaljerad plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållpapper och ev en bakplåts-skrapa. De kan vid behov diskas för hand.

Gallret kan diskas i diskmaskin men vid kraftig nedsmutsning behöver det ligga i blöt och sedan rengöras ev med tvålull.



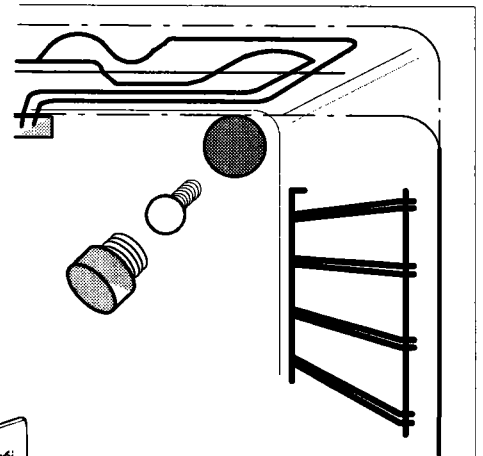
Byte av ugnslampa



Ur säkerhetssynpunkt skall ugnen först göras strömlös. Dra ut stickkontakten eller skruva ur säkringen. Kontrollera även att ugnen inte är varm.

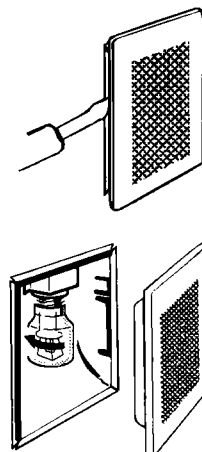
Lampa bakvägg:

1. Skruva av skyddsglasat.
2. Skruva ur den trasiga lampan.
3. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240V, 25 W, 300°C, med E14-sockel.
4. Återmontera skyddsglasat.



Lampa sidovägg:

1. Lossa lampglaset försiktigt genom att sticka in t ex en platt skruvmejsel mellan lampglaset och ugnsväggen.
2. Skruva ur den trasiga lampan.
3. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240V, 25W, 300° C, med E14-sockel.
4. Återmontera skyddsglasat.



Om ugnen inte fungerar

Praktiska problem

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan avhjälpa själv.

| Problem | Orsak | Åtgärd |
|--|--|--|
| Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta. | <p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.</p> <p>Mat-/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.</p> <p>För lite jäst eller bakpulver.</p> <p>För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan.</p> | <p>Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.</p> <p>Mat-/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka.</p> <p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.</p> <p>Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37° C, för torrjäst 45–50° C.</p> |
| Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra. | <p>För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.</p> <p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.</p> | <p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.</p> <p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p> |
| Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade | <p>Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.</p> <p>För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.</p> <p>Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.</p> <p>Temperaturen skall i regel vara ca 15–20% lägre med varmluft än med över/undervärme. OBS! Med varmluft kan färgsättningen blir något ojämn.</p> | <p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p> <p>Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.</p> <p>Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.</p> <p>Kontrollera att du valt rätt temperatur.</p> |
| Bakverk/maträtt blir ljusa. | <p>Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.</p> <p>Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.</p> <p>Ugnstemperaturen är för låg.</p> | <p>Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.</p> <p>Byt eventuellt till mörkare formar. Placera formen på bakplåten.</p> <p>Kontrollera inställd temperatur</p> |

Tekniska problem.

Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt.

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälp själv.

| Problem | Orsak | Åtgärd |
|--|--|---|
| Ugnen fungerar inte helt eller delvis. | Är ugnen stickproppsansluten? | Kontrollera att stickproppen är ordentligt intryckt. |
| | Har ugnen haft för hög temperatur och läge varmluft? | Vänta tills ugnen svalnat och överhettningsskyddet återställts. |
| | Är säkringen/säkringarna hela? Är färg brickan lös? | Byt ut trasig säkring. |
| | Finns det jordfelsbrytare i huset? | Kontrollera att den är tillslagen. |
| Ugnslampan fungerar inte. | Är lampan hel? | Byt ut trasig lampa. |

Service och reservdelar

Innan service kontaktas. Läs igenom bruksanvisningen och följ de råd och anvisningar som ges i avsnittet **“Om ugnen inte fungerar”** för att försäkra dig om att du inte kan åtgärda felet på egen hand.

Om service tillkallas inom EHL-åtagandet för att åtgärda de problem som finns med på denna lista, riskerar du att själv få stå för kostnaden.

Detta gäller också om du använt produkten till annat än den är avsedd för.

Service och reservdelar till din produkt får du via din återförsäljare eller AB Elektroservice (se under “Hushållsutrustning, vitvaror” i telefonkatalogens, Gula sidor).

Uppge produktens modellbeteckning, produkt- och serienummer enligt dataskylten.

Mod.

PROD. NO

SER. NO

Inköpsdatum:


Konsumentköp EHL

Vid försäljning till en konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser, vilka återförsäljaren tillhandahåller.

Kom ihåg att spara kvittot och EHL-försäkringsbevis.

Konsumentkontakt

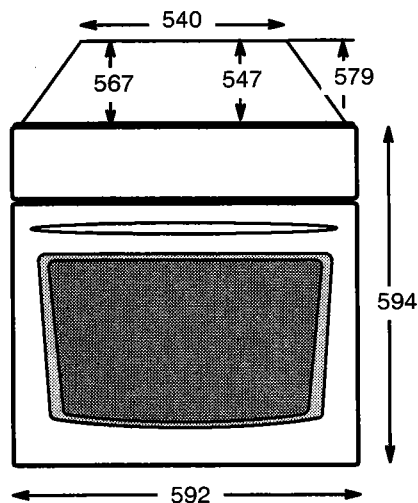
Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi ringa vår konsumentgrupp, tel.nr. 08-7387920

| | | |
|------------------|---|----------------|
| HUSQVARNA | | Prod-nr: |
| kW | V | |
| SC |  | CE |
| | Typ | Serie |
| | | QCE 531 |

Tekniska data QCE 531

Ugnens ytermått

| | |
|-------|--------------|
| Bredd | 592 / 540 mm |
| Djup | 567 / 547 mm |
| Höjd | 594 / 579 mm |

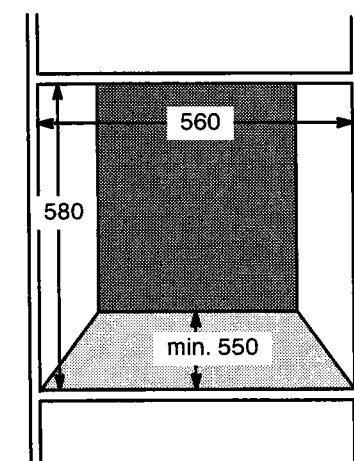


Ugnens inre mått

| | |
|-------|---------|
| Bredd | 408 mm |
| Djup | 406 mm |
| Höjd | 310 mm |
| Volym | 51,0 l |
| Vikt | 33,0 kg |

Inbyggnadsmått

| | |
|------------|--------|
| Bredd | 560 mm |
| Djup, min. | 550 mm |
| Höjd | 580 mm |



Effekt

| | |
|----------------------|--------|
| Undervärme | 1000 W |
| Övervärme | 1000 W |
| Över- och undervärme | 2000 W |
| Minigrill | 1900 W |
| Fullgrill | 2900 W |
| Varmluft | 2400 W |
| Gratinering | 1900 W |
| Pizza/paj | 3400 W |

| | |
|----------------------|----------|
| Ugnsampa | 2 x 25 W |
| Motor Varmluftsfläkt | 35 W |
| Motor Kylfläkt | 16 W |
| Total effekt | 3400 W |
| Spänning | 230 V |



Denna apparat uppfyller kraven
i EG-direktivet
73/23/EEG, 89/336/EEG, 93/68/EEG

Installation

Transportskador

Kontrollera att ugnen är utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionsskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakten dem.

Emballage



Allt förpackningsmaterial kan återvinnas. Träemballaget är av oberhandlat virke, plasten och stötdämpande emballagedelar är märkta. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

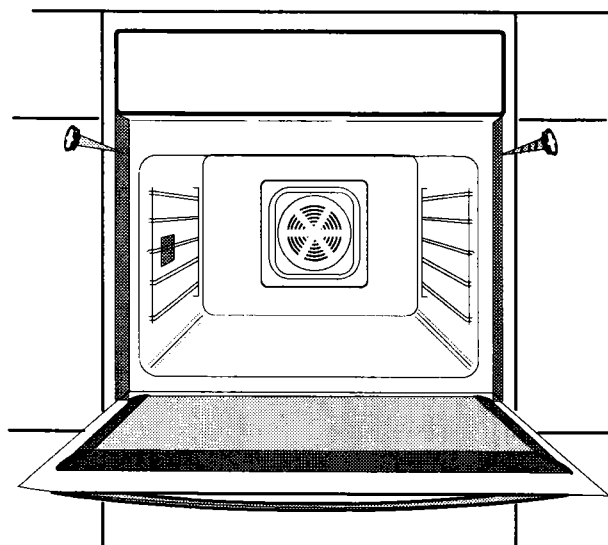
Inbyggnad av ugnen

Ugnen är avsedd att byggas in i ett anpassat inbygg-nadsskåp.

Kontrollera att skåpets öppningsmått stämmer (se under tekniska data).

Fastsättning av ugnen

Det är viktigt att ugnen skruvas fast i inbygg-nadsskåpets sidor så att den står stadigt och inte tippar då ugnen används. Använd bifogade träskruvar och se till att skruvarna går ordentligt in i skåpets sida, se fig.



Elektrisk anslutning



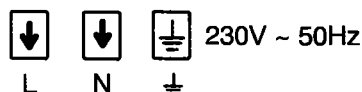
Ingrepp i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnens funktion samt leda till skada på person eller egendom.

VIKTIGT! Ugnen skall anslutas till 230 V 16 A. Kontrollera ugnens dataskylt innan installation sker.

All elektrisk installation skall utföras i enlighet med gällande lokala bestämmelser. Se ugnens inkopplingsschema. Anslutningssplinten finns på ugnens baksida.

Följande ledningstyp är godkänd för anslutning av denna ugn: H05VV-F.

OBS! Elanslutning skall inte placeras bakom ugnen utan bör placeras i skåpet under ugnen, så att stickkontakten är lätt åtkomlig.





Husqvarna Hushållprodukter, **561 83 Husqvarna**
email: info.domestic@husqvarna.se www.husqvarna.se

Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab HUSQVARNA, PL 185, **00511 Helsinki**, Puh: (09) 396 11

Husqvarna, Postboks 215 Økern, **0510 Oslo**, Tlf: 22 63 55 60, Fax: 22 63 55 99
email: husqvarna@ehn.no, internet: www.ehn.no/husqvarna

Husqvarna Husholdningsapparater, En del af Electrolux Hvidevareselskaber A/S, Lundoftevej 160,
2800 Lyngby, Tel.: 45 88 70 77